

Les antigues fàbriques de llonganissa

En primer lloc, voldria deixar clara la diferència que hi ha entre el que abans es coneixia pel nom de *Fàbriques de llonganissa* i el que més endavant esdevingué; avui les anomenem *fàbriques d'embotits o de productes càrnics*.

Les fàbriques d'embotits, són les que es dediquen a elaborar i comercialitzar molta varietat de productes càrnics a partir dels porcs que prèviament han passat per l'es-

corxador, amb un aprofitament total de les diferents peces que s'obtenen en fer l'especejament d'aquests animals.

Una altra cosa molt diferent foren les *fàbriques de llonganissa*, anomenades així, perquè el que feien era la producció de llonganissa, exclusivament. La provisió de carn de porc de què disposaven aquestes fàbriques els venia totalment de les matances familiars que es feien a les cases de pagès que mataben 2, 3 o 4 porcs, segons les cases,

cosa que els servia per omplir el rebost de reserves d'aliments per passar bona part de l'any, amb la particularitat que bona part de la carn magra la venien: pernills, lloms, espatlles, a fi de obtenir alguns ingressos per solucionar les necessitats més urgents, com pagar deutes, comprar roba, calçat, etc. Era una època en què encara estaven habitades totes les cases de pagès de les quals avui només se'n pot veure un munt de pedres desordenat.



Matança del Porc a redós dels anys 20 del segle passat. ARXIU RAMON QUINTANA



Embotidora manual
que serví fins als anys
50-60 del segle XX.
ARXIU RAMON QUINTANA



Molinet mecànic
de moldre pebre.
Va servir fins als anys
50 del s XX.
ARXIU RAMON QUINTANA

Ens resulta una mica difícil actualment imaginar-nos com la majoria de les cases es venien les parts més nobles del porc, per quedar-se per al seu consum amb la cansalada, ossos, uns quants bulls negres i blancs i no gaire cosa més, no perquè no els agradés la carn i la llonganissa, sinó perquè la precarietat econòmica d'aquella època, per no parlar de misèria, era la que era.

La campanya de treball que feien aquestes fàbriques, era a la temporada d'hivern, des de mig desembre fins a mig març, més o menys, que coincidia amb les mateixes dates en què es feien les matances familiars, aprofitant les temperatures d'hivern per la bona conservació dels productes.

Sabem que a la comarca del Berguedà i voltants hi havia dues fàbriques de llonganissa a Berga, dues a Sant Llorenç de Morunys, una a Guardiola de Berguedà, coneguda com a cal Frare, una a Bagà, ca la Masa, a part d'altres fàbriques que hi havia a Vic, a Olot, etc. A cal Frare, encara no fa gaire anys que en el vell arrebossat de la paret s'hi podia llegir un rètol que deia *Gran fàbrica de salchichón* (llonganissa, en castellà). Com que les dues fàbriques eren prop una de l'altra, hi havia una mica de competència a l'hora d'atreure els possibles proveïdors de carn quant el preu que se'n pagava. S'enginyaven altres atractius, com per exemple a Bagà, que la primera cosa feien era obsequiar els portadors de carn amb un bon plat d'escudella calenta, després d'arribar d'una llarga caminada, en rigorós hivern.

Després de trinxar, amanir i pastar la carn, la major part s'embotia amb culanes (el budell cular del porc), conservades en sal, i que s'importaven, sobretot de Chicago, dintre de barrils semblants als bocois de vi.

Als primers anys, a falta d'electricitat i cap tipus de mecanització, trinxar la carn, pastar-la i embotir-la, es feia totalment manual. En el cas de Bagà, a començament del segle XX, la primera mecanització que es va fer consistia en un motor industrial, de gasolina, que mitjançant un rudimentari embarrat (combinació de diferents rodes, politges i corretges), movia les màquines de trinxar i pastar la carn; la d'embotir, continuava essent manual. Més endavant, amb l'arribada de l'electricitat al poble, produïda per una petita central hidroelèctrica que aprofitava el salt d'aigua d'un antic molí situat al Bastareny, va permetre substituir el motor de gasolina per un d'elèctric. No cal dir que aquell temps tota classe d'utensilis, contenidors, caixes per transportar la carn, les superfícies de les taules, tot era de fusta.

Quan les llonganisses estaven curades, a punt de vendre, s'enviaven embolicades amb paper, dintre de caixes de fusta, als diferents punts de venda, sobretot a Barcelona, on hi havia alguns distribuïdors. Des de Bagà es baixaven les caixes ben precintades, en un carro, fins a l'estació del tren de Guardiola, des d'on les portaven fins a Barcelona amb el rètol de GV o PV (gran velocitat o petita velocitat), més urgent o menys, segons el cas i el preu que es pagava pel seu transport.

A cada poble, Gósol, Saldes, Vallcebre, etc., els fabricants hi tenien algun representant a comissió, que s'encarregava de tractar les compres de les carns amb els pagesos, que les portaven a la fàbrica ficades dintre de sacs; alguns, una mica més delicats, (que eren els menys), entre el sac i la carn hi posaven un altre sac o coixinera de roba blanca..

A l'arribada dels pagesos a la fàbrica, se'ls pagava l'import corresponent de les

carns després de pesar-les amb una romana. El preu que es pagava, era a tant la "carnissera" o lliura carnissera (1,200 kg.), unitat de pes molt normal en aquella època equivalent a 36 unces, que són 1,200 gr. (una unça = 33,33 gr. Una lliura = 400 gr.) Encara es conserva alguna romana amb aquest tipus d'unitat de pes; les osques, o petites divisions de pes, són d'una lliura.

Les últimes partides de carn que es varen comprar, abans de la total extinció, les va portar procedents de Gósol, per allà l'any 1955, el Calmet de Guardiola, amb el seu "Citroen" blau, un taxi molt gran i espaiós amb el qual feia regularment aquest trajecte.

Només les persones amb una edat ja avançada poden recordar les antigues fàbriques de llonganissa, les quals tingueren un abans i un després. Del seu començament no en tinc dades exactes, però pels voltants del 1850 ja n'hi ha constància, fins que als voltants del 1955 deixaren d'actuar. Algunes fàbriques tancaren definitivament i algunes altres van optar per canviar d'activitat; sacrificaven els porcs al seu propi escorxador industrial i es dedicaven a l'elaboració de diferents productes càrnics tal com es fa actualment.

He cregut interessant fer la divulgació d'aquesta extingida activitat, ja que la majoria de gent jove la desconeixen, i podem assegurar que sortosament va desaparèixer, cosa que proporcionar la millora del nivell de vida de la població, la sortida d'una època molt fosca i deprimida cap uns temps molt millors. Des de llavors, les famílies, quan mataven el porc, no s'havien de vendre els pernills i les llonganisses, sinó que es quedaven a casa, ben guardades al rebost.

Ramon Quintana Cabanas
Comerciant